

## Fasnachtskarte

Zwiebelwähe		7.00
Käsewähe		7.00
Basler Mehlsuppe		6.00
Pommes frites		7.00
Bauernbratwurst mit Pommes frites		18.00
Wintersalat mit Apfel und Nüssen		14.00
Makkaroni mit Thonsauce		20.00
Makkaroni Arrabiata mit Speck		20.00
Kartoffel-Gemüse-Rolle an Senfsauce und Saison-Gemüse		22.00
Gefüllter Poulet-Rollbraten an Champignonsauce, Wildreis und Gemüse		28.00
Zartes Schweinszimmerli an Calvadossauce, Kartoffelstock mit Brösmeli und Wintergemüse		32.00
Rindshack-Burger mit Salbei und Rohschinken an Pfeffersauce, Hartweizen-Nocken und Wintergemüse		26.00
Gebrannte Creme Basler Art		6.00
Himbeer-Quarkschnitte		6.00
Diverse Glacearomen		
Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Banane, Mango, Citron	Pro Kugel	3.00
	Rahm	1.50

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST

## Getränkekarte

### Kaffee, Tee & Milchgetränke

Kaffe, Espresso, Schale, Tee, Schoggi	4.50
Kaffee fertig	6.50

<b>Mineral offen</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Baslerwasser mit/ohne	4.00	6.00
Lipton Ice Tea	4.50	6.50
Rivella Rot/Blau	4.50	6.50
Pepsi/Pepsi Light	4.50	6.50
Möhl Bio Süssmost	4.50	6.50

<b>Bier im Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>
Stange Feldschlösschen	4.50
Stange Ueli	4.50

Waggis	6.00
--------	------

<b>Weine weiss</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>Flasche</b>
Viognier, Domaine La Bastide 2010	5.70	27.50	37.50
Roero Arneis, M. Correggia 2010	6.50	32.00	44.00
Sauvignon Blanc Cuvée Oliver, Jauslin			48.00

### Weine rot

Primitivo Salento, Polvanera 2008	6.00	29.00	38.50
Ladero Reserva, Finca Ladero 2005	6.70	33.00	46.00
Pinot Noir, Jauslin Weine 2010			49.00

### Schaumweine

Prosecco	8.50
----------	------

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST